

2022 年福島市ふるさと納税
年末リリースの新返礼品 第5弾【農産物の地域循環】
鉄工所が開発したジェラートの地域ブランド
「MOTTAI」が福島市ふるさと納税に登場

今年度の福島市ふるさと納税では、「13 種の桃」とことん食べ比べ定期便」や「ミドリ電機製造株式会社の折りたたみヘルメット」など、福島市ならではのユニークな返礼品が続々と登場しています。今回は、2022 年 12 月から申し込みを開始した、規格外の果物や野菜を活用したソルベ・ジェラート「MOTTAI(モッタイ)」をご紹介します。

通常は廃棄される農産物を活用したソルベ・ジェラート

今年、福島市のふるさと納税返礼品のラインナップに加わったのはこちらの 2 セット。

①福島の果物と野菜 MOTTAI
ソルベ・ジェラート 6 種セット

左から、紅玉ソルベ、シナモンアップル(ジェラート)、
伊達の天津紅桃ソルベ、完熟桃ソルベ、黄桃ソルベ、
ミニトマトソルベ(寄附金額:20,000 円)

②福島の桃 MOTTAI ソルベ
3 種食べ比べセット

左から 伊達の天津紅桃ソルベ、完熟桃ソルベ、黄桃ソルベ
(寄附金額:11,000 円)

「MOTTAI」シリーズのソルベとジェラートは、福島市と伊達市の農場で通常は廃棄されてしまう果物や野菜を原料にしているのが特徴です。色づきが悪かったり、形がいびつだったり、大きめの傷があるなどで、市場に出回らない規格外の果物や野菜なども美味しいソルベやジェラートに生まれ変わらせています。

添加物を極力入れず果汁や果肉をふんだんに使用

3種の桃ソルベには、ピューレ状にした果肉が原材料の50%以上、「完熟桃ソルベ」では55%含まれています。配合を変えながら試作を重ね、本来の果実味をしっかりと味わえる50～55%という数字に落ち着きました。この高配合比率でソルベやジェラートを製造・販売している会社は全国でも珍しく、桃本来のおいしさを存分に味わうことができます。アップルシナモンジェラート以外の商品には添加物が一切入っていないのも嬉しいポイント。お子様にも安心して召し上がっていただけます。

フードロス削減プロジェクトから生まれた「MOTTAI」



左から 野田鉄工有限会社 営業部の柳成太さん(調理師免許を保有)、代表取締役社長の阿部典生さん

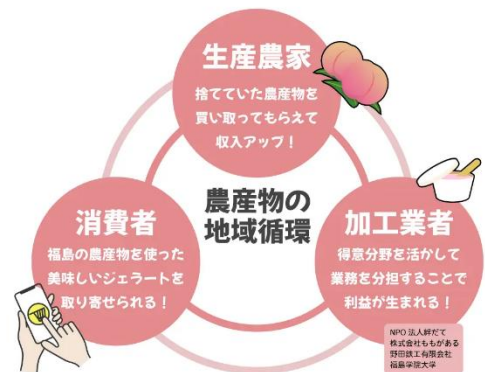
「MOTTAI」シリーズは、福島市内で50年以上の歴史を持つ鋳物加工業者「野田鉄工有限会社」(以下、野田鉄工)が開発。同社は、ハウスクリーニングやカークリーニング事業など時代の変化に合わせた事業を展開しており、ジェラート事業部は2018年に開設しています。

発端は、代表取締役社長の阿部さんが毎年秋口に果樹や野菜農家で大量に廃棄される農産物の現状を知ったことから始まりました。「美味しく食べられるのに捨てるなんてもったいない。どうにか活用できないか？」と考え、同じ志を持つ3社に呼びかけ、フードロス削減のための「MOTTAI プロジェクト」が発足しました。ジェラート作りにおいて、4社それぞれが得意とする業務を分担し、とりまとめは野田鉄工が行っています。

【4社の役割】

1. 調達:福島市に隣接する伊達市で農産物直売所を運営する「NPO 法人絆だて」が生産農家から廃棄する農産物を買取り
2. 加工:急速冷凍で高い技術を持つ「株式会社ももがある」が、農産物を急速冷凍
3. 生産:「野田鉄工」で調理師免許を持つスタッフが、ソルベやジェラートを開発・加工
4. デザイン:「福島学院大学」情報ビジネス学科がブランドコンセプトを考案

原材料は元々廃棄するものなので、安く仕入れることが可能。農産物を捨てるだけだった生産農家にも収入が入ります。そして消費者は、福島の果物を使った美味しいジェラートが楽しめます。このプロジェクトに関わるすべてのプレイヤーに利益が生まれ、地域循環できる仕組みです。



ジェラート事業を通じて見えてきた福島の農業の課題

「野田鉄工で本格的にジェラート事業をはじめて約1年経ち、これまで見えなかった課題が見えてきました」と阿部さんは事業を振り返ります。

今年は5～6月の降ひょう被害の影響で規格外品の割合が例年よりも多く、ソルベやジェラートの原料として買い取った桃は、一日に20コンテナ分＝200キロに及ぶことも！鉄工所の作業場で一時保管するためエアコンをフル稼働させても桃の傷みは早いため、急いで加工処理をしなければならず大変だったのだそう。

逆に、今年一日に20コンテナ分あったものが、来年は一日10コンテナ分しか出ない可能性もあります。生産過程で捨てざるを得ない規格外品の在庫が無くなれば、その年のソルベとジェラートの生産も終了。「ジェラートをもっと作って！」と言われても生産できないのです。

いかにコンセプトを守りながら福島のフードロス削減に貢献していくか。このバランスが難しく、来年に向けてより良いやり方を検討する必要があると、阿部さんは模索しています。

阿部さんに、福島市の農業の課題について伺いました。

「私どものような小さな会社でも、生産過程で生まれる食品ロスや規格外品などの活用法について、たくさんの相談を受けています。県内各地の農家さんより『直売所で売れ残った果物もどうにかできない？』とのご相談も多数寄せられました。福島市のピーチホリデイやアップルホリデイの取り組みが生産者と飲食店をつないだように、『こうしてみたいけど』『これはどうかな？』とアイデアを持っている事業者の相談を取りまとめてくれる窓口は必要で、今後、福島市全体で考えていかなければならない問題です」

福島の特産が詰まった MOTTAI を全国へ届けたい！



現在、「MOTTAI」シリーズは、4社の事務所や直売所などで販売しています。直売の他にも、首都圏のデパートの物産展やイベントなどでも出店。日本橋高島屋の福島県物産展では、初出店ながら行列ができるほど人気を博したそう。購入されるのは比較的高齢の方が多く、「全種類食べたい！」と3日連続で食べに来た方もいらったそうです。中には「ミトマトソルベ」や「伊達の天津紅桃ソルベ」など、珍しい商品を気に入ってリピーターになって下さる方も。柳さんは手応えを感じており、現在、急ピッチでオンラインショップの準備を進めているところです。

「福島県の特産がぎゅっと詰まった MOTTAI をいち早く全国にお届けしたいと思い、今回、ふるさと納税の返礼品事業に参加しました。福島県の3種類の桃ソルベを手軽に食べられる良い機会なので、ぜひお試し下さい」と柳さんは期待を込めます。

【農産物の地域循環】鉄工所が開発したジェラートの地域ブランド「MOTTAI」が福島市ふるさと納税に登場

■福島市観光ノート ふるさと納税特集ページ

<https://www.f-kankou.jp/pickup/24601>

<本件に関するお問い合わせ先>

一般社団法人 福島市観光コンベンション協会(福島市ふるさと納税取扱事業者)

〒960-8061 福島市五月町 10-17 酪農会館 303

TEL:024-563-5554